

Partisanes, partisans,

Juste à temps pour Pâques. Les premiers agneaux de la saison sont arrivés à Floreffe, chez Marc (Remy). Ils sont proposés en **colis** de 3,5 kg et prêts pour le **barbecue pascal avec tranches de gigot, côtes et merguez**.

Une **mousse de foie de canard** sur toast (Ferme de Reumont) pourrait faire son effet à l'apéro du repas de famille.

Il reste aussi quelques **colis de bœuf limousin bio** (Ferme Jacquemart) et quelques **poulets bruns**(François et Lucie). Ce n'est pas ordinaire. Mais ce sera pour la semaine suivante.

Le **chou-fleur** (Ferme de Goyet) est aussi une fleur de printemps.

Nouveau challenge pour les **ateliers de cuisine Paysans-Artisans**. Concevoir un plat comprenant au moins trois des ingrédients sélectionnés parmi 8 produits de saison. Réunissez vos groupes. [En savoir plus.](#)

Début 2017, Paysans-Artisans s'associait à d'autres acteurs du circuit-court pour constituer l'asbl 5C, le **Collectif des Coopératives Citoyennes pour les Circuits Courts**. Dans la foulée l'asbl répondait à un appel à projet de l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation. Le projet vient d'être accepté. Deux personnes seront bientôt engagées pour dynamiser les partenariats entre les coopératives et associations membres de l'asbl. Rapido.

Paysans-Artisans est donc un des trois nominés pour le **prix du développement durable de la Province de Namur**. Les partisans et les autres peuvent voter pour le prix du public... [En savoir plus.](#)

La Ferme de la Sarthe propose un nouveau **repas-concert le dimanche 30 avril**. Au menu : harpe, flûte, potage du potagers et burger du pays. [En savoir plus.](#)

Fred (Les papilles ravies) revient en seconde semaine au **Resto des Partisans**. Avec du mouton et des asperges. Pour une nouvelle soirée de palabres partisanes. [En savoir plus.](#)

Belle semaine à tous. Potagère et fleurie.

L'équipe de Paysans-Artisans
info@paysans-artisans.be
www.paysans-artisans.be